

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Modulo 1 Unità 1:

Breve storia del consumo di insetti fino ai giorni nostri

Disclaimer:

This project is co-funded with the support of the European Union.

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Course Support

Modulo 1 Unità 1: Breve storia dell'alimentazione degli insetti fino ai tempi moderni

Tabella dei contenuti

Approfondimenti e conclusioni chiave:

L'ascesa dell'entomofagia nell'Europa moderna	1
Esempi di consumo di insetti in Europa	2
Pensieri finali.....	3

Course Support

Modulo 1 Unità 1: Breve storia dell'alimentazione degli insetti fino ai tempi moderni

Modulo 1: Introduzione agli insetti commestibili in gastronomia

Unità 1: Breve storia degli insetti commestibili fino ai giorni nostri

Il consumo di insetti da parte dell'uomo ha una lunga storia, che risale alla preistoria. È molto probabile che gli insetti facessero parte della dieta umana molto prima dello sviluppo degli strumenti da caccia e dell'agricoltura.

Una delle prime raffigurazioni conosciute del consumo di insetti in Europa si trova nelle pitture rupestri della Cueva de la Araña a Valencia, in Spagna. Queste pitture, risalenti a un periodo compreso tra il 9000 e il 1400 a.C., raffigurano un raccoglitore di miele circondato da api, con una borsa per trasportare i favi. Ciò suggerisce che sia il miele che, forse, le larve delle api fossero apprezzati come fonti alimentari.

Nel corso della storia, gli insetti sono stati citati in vari testi antichi. Ad esempio, la Bibbia consente il consumo di locuste e grilli (Levitico 11:22). Anche filosofi greci come Aristotele menzionarono il consumo di insetti, riconoscendone il valore nutrizionale. Il naturalista romano Plinio il Vecchio documentò l'uso di locuste e altri insetti nella dieta romana, evidenziandone il significato culinario e nutrizionale.

In Mesoamerica, civiltà come gli Aztechi e i Maya consumavano regolarmente insetti. Tra gli Aztechi, le chapulines (cavallette) erano considerate una prelibatezza.

Durante il Medioevo, carestie e carestie erano comuni, costringendo le persone a diversificare la propria dieta. Gli insetti, compresi i bombi, venivano spesso cucinati e aggiunti alle zuppe, soprattutto nell'Europa centrale e meridionale.

Nel Rinascimento, lo studio dell'entomofagia (la pratica di mangiare insetti) acquisì interesse scientifico in Europa. Medici e naturalisti come Andrea Bacci e Pierre Belon scrissero dei benefici culinari e medicinali degli insetti. Nel XVI secolo, il naturalista italiano Ulisse Aldrovandi sottolineò il potenziale nutrizionale degli insetti, suggerendo persino che la loro coltivazione potesse fornire una fonte di cibo abbondante ed economica.

L'ascesa dell'entomofagia nell'Europa moderna

Negli ultimi anni, l'interesse per l'entomofagia è cresciuto in alcuni paesi europei, nell'ambito di un movimento globale verso fonti proteiche più sostenibili e alternative. Questo rinnovato interesse è guidato dalle preoccupazioni ambientali, dalla necessità di sistemi alimentari sostenibili e dall'elevato valore nutrizionale degli insetti. Alcuni chef stanno inoltre incorporando gli insetti nelle loro creazioni culinarie come un modo per innovare la gastronomia moderna.

Course Support

Modulo 1 Unità 1: Breve storia dell'alimentazione degli insetti fino ai tempi moderni

Esempi di consumo di insetti in Europa

Belgio

Il Belgio è stato il primo paese europeo a legalizzare il consumo di insetti. Le aziende belghe producono da anni prodotti alimentari a base di insetti. Una delle pioniere in questo campo è stata Maïté Mercier, bioingegnere e co-fondatrice di Little Food, la prima azienda agricola dedicata all'allevamento e alla produzione di grilli. Oggi, Little Food fa parte di Nimavert, un'azienda belga leader specializzata in prodotti alimentari a base di insetti.

Francia

La Francia ha iniziato a integrare gli insetti nella sua cucina, principalmente in prodotti gourmet e innovativi come snack e piatti di alta gamma. Ÿnsect è un'azienda pioniera in questo settore, concentrandosi sul potenziale delle tarme della farina. Gestisce il più grande allevamento verticale di insetti al mondo, che si estende su 45.000 metri quadrati e raggiunge un'altezza di 36 metri.

La divisione alimentare di Ÿnsect, AdalbaPro, produce:

- Olio di tarme della farina: semisolido a temperatura ambiente, con una ricca composizione di acidi grassi e un delicato sapore di nocciola.
- Polvere di tarme della farina: un ingrediente ricco di proteine, aminoacidi essenziali, fibre, grassi sani, ferro e vitamina B12.
- Proteine di insetti testurizzate (FTIP): con una consistenza simile alla carne, le FTIP si rosolano e si cuociono in modo simile alla carne tradizionale, il che le rende una valida alternativa ai prodotti proteici vegetali.

Sebbene l'entomofagia non sia diffusa in Francia, alcuni chef si stanno impegnando per promuovere la cucina a base di insetti. Un esempio è Laurent Veyet, proprietario di Inoveat, un ristorante che serve un menù degustazione a base di insetti croccanti accompagnati da verdure e cavallette ricoperte di cioccolato.

Spagna

In Spagna, il consumo di insetti è ancora agli inizi, ma è in crescita grazie alla crescente consapevolezza di pratiche alimentari sostenibili e innovative. L'azienda spagnola leader in questo settore è Tebrio, leader mondiale nella produzione e lavorazione del Tenebrio molitor (verme della farina). Tuttavia, l'azienda è ancora in fase di espansione nel mercato alimentare umano. Per la vendita diretta al consumatore, Insectum, un negozio valenciano, offre una vasta gamma di prodotti a base di insetti sia online che nel suo negozio fisico. Tra i suoi prodotti più venduti figurano polveri di insetti, insetti essiccati, barrette proteiche e biscotti.

Svizzera

L'interesse per gli insetti commestibili è in crescita in Svizzera. Il sito web Gourmet Bugs mira a demistificare e promuovere l'entomofagia offrendo alimenti a base di insetti prodotti localmente. La loro linea di prodotti include grilli ricoperti di cioccolato e pasta ad alto contenuto proteico a base di grilli e camole della farina.

Course Support

Modulo 1 Unità 1: Breve storia dell'alimentazione degli insetti fino ai tempi moderni

Germania

Sebbene il consumo di insetti non faccia parte della cucina tradizionale tedesca, il paese sta sperimentando l'utilizzo degli insetti come fonte proteica alternativa. Mikrokosmos, un ristorante di Berlino, è uno dei pionieri nell'introdurre insetti commestibili nel suo menu. Alcuni dei loro piatti principali includono:

- Fritto Misto: un mix di insetti fritti servito con erbe aromatiche e salsa fatta in casa.
- Chapulines (grilli alla messicana): grilli marinati in lime, peperoncino, coriandolo fresco e cipolla.

Inoltre, il negozio online SnackInsects vende da anni prodotti a base di insetti commestibili in Germania, offrendo articoli come il Tenebrio molitor ricoperto di cioccolato e snack a base di grilli.

Italia

Fondata nel 2020, l'azienda italiana ALIA si propone di promuovere gli alimenti a base di insetti e i loro benefici. Uno dei suoi prodotti chiave è la polvere di grillo ultrafine ricavata da *Acheta domesticus*, un ingrediente di alta qualità interamente prodotto in Italia. Sebbene il consumo di insetti non sia ancora diffuso in Italia, sta crescendo l'interesse per prodotti alimentari innovativi che li incorporano. Ad esempio, il ristorante Pane e Trita offre il Grillo Cheeseburger, preparato con un panino artigianale verde, un hamburger di polvere di grillo, scamorza fusa, cavolo viola, patate dolci croccanti e una salsa speciale. Questo hamburger è ricco di proteine e povero di grassi e carboidrati.

Conclusioni

Ci auguriamo che questa unità abbia fornito un'introduzione utile all'entomofagia e alle prime fasi dell'integrazione degli insetti commestibili nella gastronomia europea. Con la crescente consapevolezza delle fonti alimentari sostenibili, è probabile che il ruolo degli insetti nel sistema alimentare globale si espanda, offrendo possibilità culinarie innovative ed ecosostenibili.